




العشاء الفاخر

أطباق
عالمية

طبق (أنتيباستو) كبير antipasto platter

مدّة الطهي: 15 دقيقة - مدّة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

تغميسة 3 أنواع من الجبن
- 125 غ من الجبنة الزرقاء الدسمة مفتتة
- 125 غ من جبنة «ريكوتا» مصفاة
- 125 غ من جبن ايطالي مدخّن (بروفولون) مبشور
- ملعقة كبيرة من الكريمة الحامضة
- 3 ملاعق كبيرة من ثوم معمر طازج مقطع
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون

شرائح رقيقة من لحم العجل المبهّر
- 12 شريحة من لحم العجل المبهّر
- ملعقتان كبيرتان من الخل البلسمي
- فصّا ثوم مهروسان

رقاقات من الخضراوات
- 3 حبات كوسا مقطعة قطعاً رقيقة طويلة
- باذنجانة كبيرة مقطعة قطعاً رقيقة
- زيت نباتي للقلي
- 20 ورقة ريحان و20 ورقة قصعين
- 20 غصناً من البقدونس

طريقة التحضير

1. ضعي الجبنة الزرقاء، وجبنة الريكوتا وجبنة البروفولون كريمة الحامضة، في وعاء واخلطيها جيداً. أضيفي الثوم وعصير الليمون والفلفل الأسود. غطّيها وبرّديها إلى حين تحتاجين إليها.
2. ضعي الكوسا والباذنجان في مصفاة طهو، ورشي الملح عليهما ودعيهما جانباً مدة 20 دقيقة. اغسلي الخضراوات بالماء البارد، وجففيها فوق ورق مطبخ ممتصّ للدهون. سخّني الزيت في قدر كبيرة لتضعي الرقاقات، وأسقطي فيه قطعة خبز إلى أن تصبح محمّصة، وذلك مدة 50 ثانية. اقلي الخضراوات مدة 2 - 3 دقائق إلى أن تصبح محمّصة. انقليها من القدر بملعقة ذات ثقوب، ونشّفيها فوق ورقة مطبخ ماصّة للدهون.
3. اقسمي شريحة لحم العجل إلى قسمين متساويين. ضعي الخل والثوم في وعاء صغير واخلطيهما جيداً. امسحي شرائح لحم العجل بالخل وصفيها على مشواة ذات حرارة معتدلة، مدة دقيقة إلى دقيقتين، لكل جانب أو إلى أن تصبح محمّصة. قدّمي ذلك دافئاً أو بارداً على طبق، مع التغميسة ورقاقات الخضراوات.

لـ8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يضمّ هذا الطبق الكبير من المقبلات خليطاً من الأطعمة المشتراة والمصنوعة في المنزل. يمكنك أن تضيفي إليه الزيتون والفلفل المجفّف والطماطم المجفّفة ولب الأرضي شوكي المخلل والجبنة والخبز.



المعكرونة مع الطماطم المشوية

pasta with roasted tomatoes

مدّة الطهي: 45 دقيقة - مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 16 حبة طماطم إيطالية، قطعت كل منها 4 أجزاء
- 32 فصاً من الثوم غير مقشّرة
- ملح خشن
- 500 غ من المعكرونة الطازجة الشريطية الدّقيقة

«البستو» بالنعناع

- باقة كبيرة من النعناع الطازج
- 4 ملاعق كبيرة من جبنة البارميزان المبشورة
- فص مهروس من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من حب الصنوبر
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون



طريقة التحضير

1. ضعي الزيت والطماطم والثوم في صحن كبير للخَبز. اخلطيها ورشي الملح الخشن عليها. اخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 35 دقيقة، أو ليصبح لون الثوم بنياً غامقاً. أبقيها دافئة.
2. لصنع حساء البستو، ضعي ورق النعناع وجبنة البارميزان والثوم والصنوبر، في خلاّط، واخلطي إلى أن تفرم هذه العناصر تماماً. في أثناء دوران الخلاّط، أضيفي الزيت بالتدرّج واستمري في الخلط إلى أن يصبح المزيج ثخيناً.
3. اسلقي المعكرونة في الماء المغلي في قدر كبيرة بحسب التعليمات الموجودة على الغلاف. صفيها من الماء وابقيها دافئة.
4. قبل أن تقدّميها، انزعي القشر عن فصوص الثوم، ووزّعي المعكرونة الساخنة على الأطباق، ثم غطيّ الأطباق بالبنادورة (الطماطم) المشويّة والثوم المشوي وملعقة من حساء (شوربة) البستو.

لـ8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

عندما يُشوى الثوم يفقد طعمه الحرّيف الحاد ورائحته ويصبح حلواً ولطيفاً. إذالم تتوافر الطماطم الإيطالية، يمكن أن تستعملي البنادورة (الطماطم) العادية الصغيرة، في هذه الوصفة.

لحم عجل veal with lemon basil sauce
مع صلصة الريحان الحامضة

مدّة الطهي: 10 دقائق – مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- 8 قطع كستلاتة من لحم العجل المبهّرة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

حشوة جبنة الريكوتا الإيطالية والطماطم

- 250 غ من جبنة الريكوتا المصفاة
- 10 قطع طماطم مجففة ومقطّعة
- 125 غ من حب الزيتون الأسود المقطّع
- 4 علب من قلوب الأرضي شوكي المقطعة والمجففة
- ملعقة كبيرة من الفليفلة الخضراء المنقوعة في محلول ملحي، والمجففة

صلصة الريحان الحامضة

- 2/1 باقة من الريحان الطازج المقطع الأوراق
- كوب أو ما يعادل 250 مل من الكريمة
- 6 قطع من بشر الليمون

طريقة التحضير

1. لتحضري الحشوة، ضعي جبنة الريكوتا والبنادورة (الطماطم) والزيتون والأرضي شوكي والفلفل الأخضر في وعاء. اخلطيها لتمتزج (الصورة أ).
2. ضعي ملاعق الحشوة في وسط قطع اللحم. إثني الجوانب ولفّي شريحة العجل (الصورة ب) وثبّتيها بعيدان خشبية صغيرة (الصورة ج).
3. سخّني الزيت في مقلاة كبيرة. أضيفي لفائف اللحم واقليها، مع تقليبها بين الفينة والأخرى، مدة 3 – 5 دقائق أو إلى أن تحمرّ وتنضج. أخرجيها من المقلاة واحفظيها دافئة.
4. لتحضري الصلصة، ضعي الريحان والكريمة وقطع بشر الليمون في قدر، واطبخيها على درجة حرارة منخفضة، مدة 5 دقائق. حركي المزيج. أزيلي بشر الليمون.
5. لتقدمي الطبق، قطّعي لفائف لحم العجل إلى قطع صغيرة مستديرة وقدّميها مع الصلصة.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا رغبت، قدّمي الباذنجان المهروس، باعتباره طبقاً جانبياً مع الكستلاتة. يمكنك أن تقدمّي كذلك الهليون المسلوق على البخار.


أ


ب


ج

شرائح لحم الضأن بالبهارات

spicy lamb sticks

مدّة الطهي: 10 دقائق – مدّة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. اكشطي اللحم والدهن من عظام الكستلاتة. ضعي الكستلاتة في إناء زجاجي قليل العمق أو في صحن سيراميك.
2. لتحضري التتبيلة، ضعي معجون الكاري والثوم والكزبرة والفلفل الحلو واللبن في وعاء صغير، واخلطيها إلى أن تمتزج تماماً. ضعي ملعقة من التتبيلة على الكستلاتة واقلبيها لتغطي الوجه الآخر. غطّيها وضعيها في حرارة الغرفة، وذلك مدة ساعة واحدة، أو ليلة كاملة في البراد.
3. انقلي الكستلاتة من الصحن (لا تصفيها)، واطبخيها على مشواة محماة مسبقاً مدة 2 إلى 4 دقائق لكل جانب أو إلى أن تنضج كما تريدين.

لـ12 شخصاً

المقادير

- 12 قطعة كستلاتة صغيرة من لحم الحَمل، خالية من الدهن

تتبيلة الكاري الأخضر

- ملعقتان كبيرتان من معجون الكاري الأخضر
- فص مهروس من الثوم
- ملعقتان كبيرتان من الكزبرة الطازجة المفرومة
- ملعقتان صغيرتان من البابريكا (الفلفل الحلو)
- 2/1 كوب أو ما يعادل 100 غ من اللبن الطبيعي

نصيحة الطاهي:

يمكن الحصول على الخبز المسطّح، مثل رغيف «النان» الهندي، من متاجر الأطعمة الهندية ومن بعض الأسواق المركزية. كل ما عليك فعله هو تسخين هذا الخبز قبل تقديمه.



الدجاج المشوي في فرن «تندوري»

(فرن يستعمل الفحم النباتي) tandoori chicken

مدّة الطهي: 30 دقيقة – مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 8 قطع فيليه من أفخاذ الدجاج، مقسمة إلى نصفين

معجون التندوري

- كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن
- ملعقة كبيرة من البابريكا
- 3 ملاعق صغيرة من التوابل الحارة (الغارام ماسالا)
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المطحون
- فصّا ثوم مهروسان
- ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون



طريقة التحضير

1. لتحضري المعجون، ضعي اللبن والبابريكا وتوابل «الغارام ماسالا» ومسحوق الفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكمون، في وعاء، واخلطيها تماماً.
2. ضعي الدجاج في وعاء زجاجي كبير قليل العمق أو في طبق من السيراميك. ضعي المعجون بالملعقة فوق الدجاج. اقلبي الدجاج على الوجه الآخر وضعي عليه المعجون، ثم غطيه وضعيه في البراد مدة ساعتين على الأقل.
3. أخرجي الدجاج من الطبق وضعيه على مشبك في صحن للخبز. صبي ماءً كافياً في صحن الخبز إلى أن يمتلئ ثلثه، ثم اخبزيه على درجة حرارة 200 مئوية مدة 30 دقيقة أو إلى أن ينضج الدجاج ويصبح طرياً.

لـ6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن أن يضاف إلى هذا الدجاج الأرز المبهر. لتحضّريه، اسلقي في قدر كبيرة فيها ماء مغلي، 500 غ من حب الأرز الطويل ومعه أربع حبات كزبرة وقطعة قرفة وأربع حبات من الهال إلى أن يتمّ النضج. صفّي الأرز واخرجي التوابل. أضيفي 90 غ من الزبيب و60 غ من اللوز المحمص وقدمي الطبق.

سوفليه سمك السلمون المُدخَّن

smoked salmon soufflés

■■□ | مدّة الطهي: 35 دقيقة – مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- 45 غ من جبنة البارميزان المبشورة
- 15 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الطحين
- 2/1 كوب أو ما يعادل 125 مل من الحليب
- 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من الكريمة
- ملعقة كبيرة من الشبث الطازج المفروم
- 3 بيضات فُصلت صفرتها عن البياض
- 60 غ من جبنة الغروبير وهو (جبن أصفر ذو ثقوب) المبشورة
- 60 غ من سمك السلمون المدخن المقطع

طريقة التحضير

1. ادهني قالبين (سعة الواحد كوب أو ما يعادل 250 مل) بالزبدة، ورشي القاعدة والجوانب بـ 30 غ من جبن البارميزان.
2. أذيبي الزبدة في قدر صغيرة، بحرارة معتدلة. أضيفي الطحين وحركيه مدة دقيقتين. أرفعي القدر عن النار وأضيفي الحليب والكريمة بالتدريج (الصورة أ).
3. أرجعي القدر إلى الغاز واطبخي، محركةً باستمرار مدة 4 دقائق أو إلى أن تَغلي الصلصة وتتكثّف. ارفعي القدر عن النار واتركيها جانبا إلى أن تبرد قليلاً.
4. أضيفي الشبث وصفرة البيض وجبنة الغروبير وما تبقى من جبنة البارميزان والسلمون، إلى الصلصة واخلطي (الصورة ب).
5. ضعي بياض البيض في وعاء، واخفقيه إلى أن تتكون طبقة علوية جامدة. لفّي مزيج بياض البيض داخل خليط السلمون (الصورة ج). صبّي السوفيله داخل القالب واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 20 إلى 25 دقيقة، أو إلى أن ينتفخ المزيج ويصبح ذهبي اللون. قدّميها فوراً.

لشخصين

نصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذه الوصفة قبل عدة ساعات. هذا التحضير المسبق يسمح بأن يبرد الخليط قليلاً، بعد ذلك ضعي لفافة الطعام البلاستيكية، فوراً، على وجه المزيج – هذا يمنع تكوّن قشرة على الوجه.


أ


ب


ج

فيليه لحم العجل fillet of beef with salsa verde
مع الصلصة الرخامية الخضراء

■■□ | مدّة الطهي: 45 دقيقة - مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- 500 غ من الفيليه خالية من الدهن والوتر
- 3 ملاعق كبيرة من خردل الديجون
- ملعقة صغيرة من بذر الفلفل الأسود المطحون
- ملعقتان صغيرتان من بذر الخردل الأسود المطحون
- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي

الصلصة الرخامية الخضراء

- باقة من البقدونس
- ملعقتان صغيرتان من نبات الكبّر المجففة
- فص مهروس من الثوم
- علبتان من سمك الأنشوفه المجفف
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- قطعتان من الخبز منزوعتا القشرة
- 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من زيت الزيتون

طريقة التحضير

1. إمسحي لحم العجل بالخردل، لفيه بالفلفل الأسود وبذر الخردل.
2. سخّني الزيت في مقلاة كبيرة، أضيفي لحم العجل واقليه، مقلبةً اللحم إلى أن يصبح محمراً من الجوانب جميعها. ضعي اللحم في طبق خبْز، واخبزي على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 35 – 40 دقيقة، أو إلى أن ينضج حسب ذوقك.
3. لتحضير الصلصة، ضعي البقدونس والكبّر والثوم وسمك الأنشوفه وعصير الليمون والخبز في خلاط، وشغلي الخلاط إلى أن تصبح المكوّنات ناعمة. في أثناء دوران الخلاّط، أضيفي الزيت ببطء، وتابعي لكي تحصلي على معجون سميك.
4. للتقديم، قطعي اللحم وضعي الصلصة معه وترتة البطاطا (راجعي نصيحة الطاهي) والهليون مرشوشاً بالزبدة المذابة.

لشخصين

نصيحة الطاهي:

لتحضير ترتة البطاطا، اقطعي حبات البطاطا إلى قطع دقيقة، وكذلك رأس بصل واحد، رتبيها في طبقات في قالبين سعة كل منهما كوب أو 250 مل. اخلطي مع ذلك 4/1 كوب (60 غ) من الكريمة الحامضة و4/1 كوب (60 مل) من الحليب وملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون. صبي المزيج على البطاطا، واخبزي مدة 30 دقيقة أو إلى أن يصبح وجه البطاطا ذهبي اللون.



سمك السلمون **المدخن** smoked
مع الهليون salmon with asparagus

■□□ | مدّة الطهي: 5 دقائق – مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 750 غ من غصون الهليون المشذّبة
- أوراق خس حسب اختيارك
- 500 غ من شرائح السلمون المدخّن
- فلفل أسود مطحون طازج

صلصة اللبن الحامضة

- كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن الطبيعي القليل الدّسم
- ملعقة كبيرة من بشر الليمون
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- ملعقة كبيرة من الشّبث الطازج المقطع
- ملعقة صغيرة من الكمّون المطحون

طريقة التحضير

1. اسلقي الهليون في المايكروويف أو الماء أو على البخار إلى أن يصبح طرياً. صفّيه ونظفيه تحت ماء بارد، ثمّ صفّيه مرة ثانية وبرّديه.
2. رتّبي أوراق الخس والهليون والسلمون على أطباق تقديم.
3. لتحضير الصلصة، ضعي اللبن وبشر الليمون وعصير الليمون والشّبث والكمّون في وعاء صغير، واخلطيها إلى أن تمتزج.
4. ضعي ملعقة من الصلصة فوق السلمون والخضراوات. رشي عليها الفلفل الأسود وغطيها وبرّديها إلى حين الحاجة.

لـ6 أشخاص



نصيحة الطاهي:

إذا لم يكن الهليون الطازج متوافراً، فيمكن الاستعاضة عنه باللوبياء الخضراء أو البازيلاء.

الدجاج بالطّرخون مع سلطة الطماطم

tarragon chicken with tomato salad

مدّة الطهي: 5 دقائق – مدّة التحضير: 10 دقائق

المقادير

- 6 قطع صدر دجاج مسحّب
- 3 ملاعق كبيرة من الطرخون الطازج المقطع، أو ملعقتا شاي من الطرخون المجفّف
- كوب أو ما يعادل 250 مل من الخل
- ملعقتان كبيرتان من بشر الليمون
- ملعقة كبيرة من الفليفلة الخضراء المنقوعة في محلول ملحي، مصفّى ومطحون

سلطة الطماطم المختلطة

- 250 غ من الطماطم البرية شُطرت كل حبّة إلى نصفين
- 4 حبّات طماطم إيطالية مقسمة كل حبة منها إلى أربعة أقسام
- رأس بصل أحمر مقطّع
- ملعقتان كبيرتان من الخل الأحمر
- ملعقة كبيرة من الصعتر الطازج المقطّع
- فلفل أسود مطحون طازج

طريقة التحضير

1. ضعي الدجاج، طبقة واحدة، في طبق قليل العمق زجاجي أو سيراميكي. أضيفي الطرخون والخل وبشر الليمون والفليفلة الطازجة. صبّي الماء المخلل المالح على الدجاج. قلبيه لتغمريه بالماء المخلل وضعيه في حرارة الغرفة، اقليه مرة واحدة، واتركيه مدة 20 دقيقة.
2. أخرجي الدجاج من الماء المخلل، واطبخيه على مشواة فحم محماة مسبقاً مدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح طريّاً.
3. لتحضير السلطة، ضعي الطماطم البرية والإيطالية في طبق تقديم. أضيفي البصل والخل والصعتر والفلفل الأسود حسب الرغبة. اخلطيها لكي تمتزج. غطّيها وبرّديها مدة ساعة على الأقل، قبل تقديمها.

لـ6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لا تضعي الدجاج في الماء المخلل المالح أكثر من 20 دقيقة؛ لأن الماء المخلل سيسبب تفتت الدجاج. وبدلاً من شوي الدجاج على مشواة فحم، يمكنك أن تشويه بمشواة محماة مسبقاً.



(حساء) شوربة القرع بالبهار

spicy pumpkin soup

مدة الطهي: 25 دقيقة – مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 1 و 2/1 كلغ من القرع الطازج المقطّع
- 6 أكواب أو ما يعادل 1 و 2/1 لتر من مَرق الدجاج
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- 1 و 2/1 كوب أو ما يعادل 375 مل من القشدة
- 4 ملاعق كبيرة من الثوم المعمر الطازج المفروم
- 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من شراب العنب (أو التفاح)
- ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة
- فلفل أسود طازج مطحون

طريقة التحضير

1. ضعي القرع ومَرق الدجاج في قدر كبيرة، وضعي القدر على نار خفيفة ودعي محتواها يغلي مدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح القرع طرياً، ارفعي القدر عن النار ودعيها جانباً لكي تبرد قليلاً.
2. ضعي القرع والمَرق في خلاط طعام واخلطيهما.
3. أرجعي الخليط إلى قدر نظيفة. أضيفي الكمون ومسحوق الفلفل والكريمة واتركي كل ذلك يغلي قليلاً على درجة حرارة معتدلة، محركة ذلك بين الحين والآخر، مدة 3 – 5 دقائق، أضيفي الثوم وعصير العنب وجوزة الطيب، واتركيها لتمتزج مع الفلفل الأسود. يمكنك تقديم الطبق في صحن دافئ إذا رغبت في ذلك.

لـ10 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يمكنك تحضير هذا الطبق قبل يوم من استهلاكه، وتسخينه عندما تريدين. يمكنك تحضيره بالجزر عوضاً عن القرع إذا أردت، لذا استبدلي بالقرع الكمية نفسها من الجزر.

لحم العجل المشوي مع التفاح والقصعين

apple and sage veal roast

مدة الطهي: 65 دقيقة   مدة التحضير: 30 دقيقة

طريقة التحضير

1. ابسطي لحم العجل وشقّيه في الوسط باستعمال السكين. حززي القشرة على مسافات: حزّ، كل سنتمترين. ضعي هذا اللحم جانباً.
2. لتحضير الحشوة، ضعي الزبدة والسكر والقرفة في مقلاة، واطبخيها على درجة حرارة معتدلة محركة ذلك باستمرار مدة دقيقتين أو إلى أن يصبح المزيج شراباً. أضيفي قطعاً من التفاح إلى المقلاة واطبخي كل جانب مدة دقيقة أو إلى أن يصبح ذهبي اللون. ضعي فتات الخبز والقصعين والبيض والفلفل الأسود في وعاء، واخلطيها جيداً.
3. ضعي قطع اللحم، ودعي القشرة في اتجاه الأسفل وضعي طبقة من التفاح عليها تاركة مسافة سنتمترين من الطرف. ضعي طبقة من مزيج فتات الخبز على الوجه. لفّي قطع اللحم واربطيها بالخيط.
4. ضعي قطع اللحم الملفوفة على مشبك سلكي في صحن للخبز، واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة ساعة أو إلى أن تصبح طرية. للتقديم، قطّعي اللحم وضعي معه خضراوات مشوية محلاة بالعسل (راجعي نصيحة الطاهي).

لـ10 أشخاص

المقادير

- قطعتان من لحم خاصرة العجل، وزن الواحدة 1 و2/1 كيلوغرام

حشوة التفاح والقصعين

- 15 غ من الزبدة
- 4/1 كوب أو ما يعادل 45 غ من السكر الأسمر
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ثمرتان من التفاح مقشورتان ومقطعتان ومنزوعتا البذر
- 3 أكواب أو ما يعادل 185 غ من فتات الخبز البائت
- 4 ملاعق كبيرة من القصعين الطازج المقطّع، أو ملعقتان صغيرتان من القصعين المجفّف
- بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون



نصيحة الطاهي:

لكي تحضري طبقاً ثانوياً مع لحم العجل: في طبق خبز مدهون بالزبدة، ضعي 20 قطعة قرع أو 20 جزرة مشطورة و10 قطع بطاطا حلوة و15 نصفاً من أنصاف رؤوس بصل و10 أنصاف من الجزر الأبيض الصغير. اخبزيها مدة 40 – 45 دقيقة. امسحيها بأربع ملاعق كبيرة من العسل الدافئ، واخبزيها مدة 10 دقائق أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.

حساء الباذنجان eggplant soup

مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي الباذنجان والفليفلة الحمراء، الجزء المغطى بالقشرة من فوق، تحت مشواة حارّة محماة مسبقاً (الصورة أ) واشويها مدة 15 دقيقة، أو إلى أن يطرى اللبّ ويصبح الجلد أسود اللون. أزيلي القشر وقطّعي اللب بخشونة.
2. سخني الزيت في قدر كبيرة على نار معتدلة. أضيفي الثوم والطماطم (الصورة ب) وقلّي محرّكة مدة دقيقتين. أضيفي الباذنجان والفليفلة الحمراء والمرق (الصورة ج) والفلفل الأسود، إلى أن يغلي المزيج قليلاً مدة 4 دقائق. أبعدي القدر عن النار وضعيها جانباً كي تبرد قليلاً.
3. ضعي كمية الخضراوات والمرق في خلاط واخلطي إلى أن يصبح المزيج ناعماً. ضعي المزيج في قدر نظيفة واتركيه يغلي قليلاً على نار معتدلة، وذلك مدة 3 – 5 دقائق أو إلى أن يسخن.

لـ6 أشخاص

المقادير

- كلغ واحد من حبات الباذنجان المشطور كل منها إلى نصفين
- 4 قرون فليفلة حمراء مشطور كل منها إلى نصفين
- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- فصان مهروسان من الثوم
- 4 حبات طماطم مقشورة ومفرومة
- 3 أكواب أو ما يعادل 750 مل من مرقة الخضراوات
- ملعقتان صغيرتان من حب الفلفل الأسود المطحون

نصيحة الطاهي:

يمكن أن تحضّري هذا الحساء قبل يوم من تقديمه، ويعاد تسخينه عند الحاجة. لتزيين الحساء، ضعي قطع «البري» (الجبنة البيضاء الطرية المملحة) وأوراق نبات المقصين على الوجه. ضعي الحساء تحت مشواة محماة مسبقاً واتركيها مدة دقيقة إلى دقيقتين أو إلى أن تذوب الجبنة.


أ


ب


ج

بيتزا الفطر البرّي

wild mushroom pizza

مدة الطهي: 45 دقيقة — مدة التحضير: 10 دقائق

المقادير

- 45 غ من الزبدة
- رأسان من البصل مقطعان
- ملعقتان صغيرتان من السكر الأسمر
- ملعقة كبيرة من الصعتر الطازج
- ملعقة صغيرة من الصعتر المجفّف
- عجينة بيتزا كبيرة
- 125 غ من الفطر الصغير
- 125 غ من الفطر الخشبي
- 125 غ من الفطر الأسود الشيتاك
- 200 غ من الفطر البري حسب ذوقك
- 4 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان المبشور
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الأسود المطحون



طريقة التحضير

1. سخني 15 غ من الزبدة، في مقلاة على نار معتدلة، حتى تُخرج رغوة. أضيفي البصل وقلّبيه فوق نار خفيفة، وحرّكيه مدّة 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن يصبح ذهبي اللون. أضيفي السكر والصعتر وحركي مدّة دقيقتين إضافيتين. وزعي خليط البصل على البيتزا.
2. سخّني ما بقي من الزبدة في مقلاة، أضيفي الفطر الصغير والخشبي والفطر الأسود والفطر البرّي واطبخي، محركة، مدة دقيقتين.
3. ابسطي مزيج الفطر فوق البصل، رشي عليه جبنة البارميزان والفلفل الأسود واخبزي ذلك في حرارة 220 مئوية مدة 15 دقيقة. خففي حرارة الفرن إلى 190 مئوية مدة 10 دقائق إضافية.

لـ6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا كان في إمكانك الحصول على الفطر الصغير والمسطّح، أضيفي إلى ذلك الفطر «البورسيني» المجفف للحصول على نكهة إضافية. انقعي الفطر في الماء الدافئ مدة 20 دقيقة، وبعد ذلك، صفيه قبل الاستعمال.

القريدس prawns

مع صلصة البستو with pesto dip

مدة الطهي: ٥ دقيقة – مدة التحضير: ١٥ دقائق

المقادير

- كلغ واحد من القريدس المطبوخ قليلاً، المنزوع القشرة والعروق، غير منزوع الذيل
- جزرتان مقطعتان إلى قطع سميكة
- 200 غ من البازيلا المنزوعة القشر المسلوقة
- قرن فليفلة حمراء مقسمٌ إلى قطع سميكة

صلصة البستو القشدية

- 2/1 كوب أو ما يعادل 125 غ من البستو الجاهزة مسبقاً
- 2/1 كوب أو ما يعادل 125 مل من مايونيز البيض الكامل

طريقة التحضير

1. لتحضير التغميسة، ضعي البستو والمايونيز في وعاء واخلطيهما ليمتزجا تماماً.
2. للتقديم، ضعي الصلصة في وعاء صغير على طبق كبير للتقديم، وحوله القريدس والجزر والبازيلا والفليفلة الحمراء.

لـ 8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذا الطبق قبل عدة ساعات، وخزنه وهو مغطىً في البراد إلى حين الطلب. يمكن الحصول على البستو الجاهزة مسبقاً من متاجر إيطالية لبيع الأطعمة، ومن بعض متاجر الأسواق المركزية (سوبرماركت).

شرائح لحم البقر المنتقعة

drunken sirloin steaks

مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: [illegible] دقيقة

المقادير

- 4/3 كوب أو ما يعادل 185 مل من الخل
- فصان مهروسان من ثوم
- 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من صلصة ورسسترشاير
- 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من صلصة الطماطم
- 8 قطع من لحم خاصرة البقر منظفة من الدهن

قليل من السلطة

- 5 شرائح لحم عجل، مقطعة
- رأس خس وخس «بلبحاء عطرية» مقطعان إلى قطع كبيرة
- 3 حبات طماطم مقطعة إلى شرائح
- 2/1 كوب أو ما يعادل 100 غ من اللبن الطبيعي
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- ملعقة صغيرة من الخردل الكامل
- ملعقة صغيرة من حب الفلفل الأسود المطحون
- ملعقة صغيرة من زيت نباتي

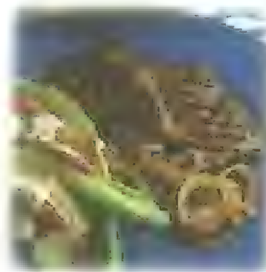
طريقة التحضير

1. لتحضير التتبيلة، ضعي الخل والثوم وصلصة ورسسترشاير وصلصة الطماطم، في وعاء زجاجي قليل العمق أو طبق سيراميك واخلطيها جيداً.
2. أضيفي شرائح البقر وقلّبيها لتتغطى. غطّيها بالخل في درجة حرارة الغرفة مدة 3 ساعات، أو ضعيها في البراد طوال الليل. قلّبيها بين فترة وأخرى لتتشرب بالمنقع.
3. سخّني مشواة الفحم إلى أن تحمى. تشقي الشرائح وأبعدي المنقع. اطبخي الشرائح على مشواة الفحم مزيتة قليلاً، وامسحيها بما تبقى من المنقع، مدة 3 – 5 دقائق لكل جانب أو حتى تنضج حسب رغبتك.
4. لتحضير السلطة، إقلي لحم العجل في مقلاة على نار معتدلة مدة 4 دقائق أو إلى أن يصبح محمّصاً. أخرجي لحم العجل من المقلاة ونشّفيه على ورقة مطبخ. ضعي الخس وخس البلبحاء العطرية والطماطم ولحم العجل في وعاء كبير للسلطة.
5. ضعي اللبن وعصير الليمون والخردل والفلفل الأسود والزيت في وعاء، وحركيها لكي تمتزج. ضعي السلطة فوقها، غطّيها وبرّديها.

لـ 8 أشخاص

تصيحة الطاهي:

قبل التقديم، ضعي السلطة فوق الشرائح ومعها جبنة البارميزان إذا رغبت. يمكنك كذلك أن تقدمي البصل المزجّج. لتحضير هذا البصل، اخلطي 3 قطع بصل بالزيت، ضعيها على صينية باربكيو وحركي مدة 3 – 4 دقائق. أضيفي ملعقتين كبيرتين من العسل وملعقة صغيرة من الخل وحركي إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون.



القريدس حساء العجين

prawn and wonton soup

مدة الطهي: 15 دقيقة – مدة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

- 2 1/2 لتر من مرق الدجاج
- جزرة واحدة مقطعة قطعاً رقيقة طولياً
- ساق كرفس مقطّعة إلى قطع رقيقة طولياً
- 1/2 قرن من الفليفلة الحمراء مقطع إلى قطع طويلة
- 24 من القريدس المسلوق، منزوعة القشرة والعروق

قطع لحم العجل المقلية والمسلوقة

- 250 قطعة من لحم العجل
- بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- رأسان من البصل الأخضر مقطّعان
- قرن فليفلة حارة حمراء مقطّع وخالٍ من البذر
- ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- ملعقة كبيرة من صلصة المحار
- 24 لفة من لفات العجين كل واحدة منها تبلغ 12.5 سنتمتراً

طريقة التحضير

1. لتحضير قطع لحم العجل المقلية أو المسلوقة، ضعي اللحم والبيض والبصل الأخضر والفلفل الحار وصلصة فول الصويا والمحار، في وعاء، واخلطي حتى تمتزج هذه المواد (الصورة أ).
2. ضعي المزيج في وسط كل قالب أو لفة العجين، ثم قربي الزوايا بعضها من بعض ولفيها لتكوّن رزماً صغيرة. ضعي العجين في مبخرة موضوعة فوق مقلى فيه ماء غالٍ، وبخّريها مدة 3 – 4 دقائق أو حتى تنضج (الصورة ج).
3. ضعي مرق الدجاج في قدر، اغليه على حرارة معتدلة. أضيفي الجزر والكرفس والفلفل الأحمر ودعي كل ذلك يغلي بشكل خفيف مدة دقيقة. أضيفي القريدس ودعيه على النار مدة دقيقة إضافية.
4. للتقديم، ضعي 3 – 4 قطع عجين في كل وعاء شوربة واسكبي الحساء فوقها بعناية.

لـ 6-8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

تأكدي من أن قطع العجين لا تتلامس عندما تضعينها في المبخرة؛ لتنضج بشكل متعادل.



أ



ب



ج

لحم العجل بالسمسم مع البازيلاّ

sesame beef with snow peas

▪□□ : مدّة الطهي: 5 دقائق – مدّة التحضير: 10 دقائق

المقادير

- كلغ واحد من شريحة لحم الكفل خالية من الدهن ومقسمة إلى قطع كبيرة
- 4/1 كوب أو ما يعادل 30 غ من طحين الذرة
- ملعقتان صغيرتان من زيت نباتي
- ملعقة صغيرة من زيت السمسم
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
- ملعقتان كبيرتان من صلصة المحار
- ملعقتا مائدة من صلصة هوسين
- 300 غ من البازيلا
- 3 ملاعق كبيرة من بزر السمسم المحمص



طريقة التحضير

1. غلّفي الشريحة بالطحين، هزّيها للتخلّص من الطحين الزائد وضعيها جانباً.
2. سخني مقلاة كبيرة على درجة حرارة عالية. أضيفي الخضراوات وزيت السمسم والزيت النباتي والشريحة وحركيها في أثناء القلي مدة دقيقتين.
3. أضيفي صلصة الصويا وصلصة المحار في أثناء القلي، مدة دقيقة إضافية.
4. أضيفي البازيلا وبذور السمسم، وحركي في أثناء القلي مدة دقيقة أو إلى أن تنضج البازيلا. قدّمي الطبق فوراً.

لـ6-8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا أردت تقديم الأرز المقلي طبقاً جانبياً، فسخني قليلاً من الزيت في أداة تشبه الوعاء، والقلي بسرعة 6 قطع من البصل الأخضر مع تحريكها، وثلاث شرائح مقطعة من لحم العجل، وقرن فليفلة أحمر مقطع و250 غ من القريدس المنقى. أضيفي 90 غ من أكواز الذرة الحلوة و500 غ من الأرز المسلوق و3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا، واستمري في القلي. أضيفي عجة رقيقة مقطعة إلى قطع، وحركي مدة دقيقة إضافية وقدّمي الطبق.

بروشيتا **صغيرة** mini bruschetta

■□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي قطع الخبز المزيّت تحت مشواة محماة مسبقاً، وحمّصي كلا الجانبين إلى أن يحمرّا. امسحي أحد جانبي الخبز المحمّص بقسم من الثوم.
2. لتحضير طبقة الطماطم والريحان: ضعي على نصف الخبز المحمّص شيئاً من الطماطم والبصل والريحان، وسخني ذلك على المشواة مدة دقيقة إلى دقيقتين أو إلى أن تصبح الطبقة دافئة.
3. لطبقة الباذنجان «والفيتا»: ضعي قطع الباذنجان المزيّتة، واطبخي تحت مشواة محماة مسبقاً مدة 3 – 4 دقائق لكل جانب أو إلى أن تصبح محمّرة قليلاً. ضعي، على الخبز المحمص، قطعاً من الباذنجان ورشيها بجبنة «فيتا» وبالفلفل الأسود بحسب الرغبة. اطبخي تحت مشواة محماة مسبقاً، مدة دقيقة إلى دقيقتين، أو إلى أن تصبح الطبقة العليا دافئة.

تعمل 16 – 20

نصيحة الطاهي:

يمكنك أن تقدمّي البروشيتا ومعها بعض المشروبات باعتبارها مقبلات، أو يمكنك أن تضعي الطبق في وسط الطاولة بحيث يجلس الضيوف حوله ويخدمون أنفسهم بأنفسهم.

المقادير

- رغيف خبز فرنسي مقطّع قطعاً طول كل منها سنتمتر واحد
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- فصّان مشطوران من الثوم

طبقة الطماطم والريحان

- حبتان من الطماطم مقطّعتان
- رأس بصل أحمر مقطّع
- ملعقتان كبيرتان من ورق الريحان المقطّع

طبقة الباذنجان «والفيتا»

- حبتان صغيرتان من الباذنجان مقطّعتان
- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- 125 غ من جبنة الفيتا المفتتة
- فلفل أسود مطحون طازج



البطاطا **الحلوة** وشورية الكُرَّاث

sweet potato and leek soup

| مدة الطهي: 30 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- كلغ واحد من البطاطا الحلوة مقطعة قطعاً كبيرة
- رأسان من البصل مشطوران
- رأسان من الكرّاث مشطوران
- 4 أكواب أو ما يعادل لتراً واحداً من مرق الدجاج
- كوبان أو ما يعادل 500 مل من الماء
- ملعقة صغيرة من الكمّون المطحون
- فلفل أسود مطحون طازج
- كريمة حامضة للتزيين
- نعناع طازج للتزيين

طريقة التحضير

1. ضعي البطاطا الحلوة والبصل والكراث، في طبق للخبز مزيّت جيداً، واطبخي على درجة حرارة 200 مئوية مدة 45 دقيقة، أو إلى أن تصبح الخضراوات طرية. أخرجي الطبق من الفرن وضعيه جانباً ليبرد قليلاً.
2. ضعي الخضراوات المخبوزة والمرق والماء والكمّون، والفلفل الأسود، حسب الرغبة، في خلاّط للطعام وشغّليه حتى يصبح المزيج ناعماً.
3. ضعي الحساء في قدر كبيرة، دعيها تغلي قليلاً فوق حرارة معتدلة، محركةً بين وقت وآخر، مدة 3 – 4 دقائق أو إلى أن يصبح الحساء ساخناً.
4. للتقديم، صبي الحساء بمغرفة، في أوعية وزيّنيها بملعقة صغيرة من الكريمة الحامضة والنعناع الطازج. قدّمي هذا الطعام فوراً.

لـ4 أشخاص

تصيحة الطاهي:

يمكن تحضير هذه الحساء قبل يوم من تقديمه وإعادة تسخينه عند الحاجة.



دجاج الكرْم vineyard chicken

■■■ : مدّة الطهي: 35 دقيقة - مدّة التحضير: 30 دقيقة

طريقة التحضير

1. افتحي شقاً عميقاً في جانب فيليه كل دجاجة لتكوين جيب (الصورة أ).
2. لتحضير الحشوة، ضعي جبنة الريكوتا والريحان والفلفل الأسود، بحسب الرغبة، في وعاء، واخلطيها جيداً (الصورة ب). املئي جيب الفيليه بالحشوة واغلقيه بعيدان أسنان (الصورة ج).
3. سخني الزيت في مقلاة كبيرة، أضيفي البصل والثوم وقلّبي، مدة 3 دقائق أو إلى أن يصبح البصل ناعماً. أضيفي الطماطم والفلفل الأخضر والخل إلى المقلاة واطبخي، محرّكة، مدة دقيقتين.
4. أضيفي الدجاج إلى المقلاة، غطيه ودعيه يغلي بشكل خفيف، مقلّبة الدجاج بين حين وآخر، مدة 30 دقيقة أو ليصبح الدجاج طرياً. قدّميه مع لوبياء خضراء مقرمشة.

لـ4 أشخاص

تصيحة الطاهي:

لتحضير لوبياء خضراء مقرمشة، أذيبي 30 غ من الزبدة في مقلى. أضيفي 3 ملاعق مائدة من البندق المقطّع و2/1 كوب (30 غ) من كِسَر الخبز ورأسي بصل أخضر مقطّعين و375 غ من اللوبياء الخضراء المسلوقة، وحركي ذلك، مدة دقيقتين أو إلى أن يصبح خليط كِسَر الخبز ذهبي اللون. قدّمي هذا في الحال.

المقادير

- 4 صدور دجاج مسحّبة أو «فيليه» فخذ
- ملعقتان صغيرتان من زيت نباتي
- رأسان من البصل مقطّعان
- فصّان مهروسان من الثوم
- 440 غ من الطماطم المعلّبة المهروسة وغير المصفاة
- قرن فليفلة أخضر مقطّع
- كوب واحد أو ما يعادل 250 مل من الخل

حشوة الريكوتا

- 125 غ من جبينة الريكوتا المصفاة
- ملعقتان كبيرتان من الريحان الطّازج المقطّع
- فلفل أسود طازج مطحون


أ


ب


ج

ترتة الإجاص مع القيقب

pear tarts with maple cream

مدّة الطهي: 20 دقيقة - مدّة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

- 155 غ من العجينة المنفخة
- إجاصتان منزوعتا البذور، مقشورتان ومنصّفتان. لا تزيلي العود
- كوبان أو ما يعادل 500 مل من الماء
- كوب أو ما يعادل 250 غ من السكر
- فصان من الثوم
- عود واحد من القرفة
- صفرة بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- ملعقة كبيرة من السكر الأسمر

كريمة القيقب

- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- كوب أو ما يعادل 200 غ من اللبن بالفانيلا
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب



طريقة التحضير

1. رققي العجينة إلى سمك 5 مل، على نسق نصف إجاصة، اقطعي العجينة إلى 4 أقسام بشكل إجاص، كل قسم أكبر بسنتمترين من نصف الإجاصة.
2. ضعي الماء والسكر والثوم والإجاص والقرفة، في قدر، واتركيها تغلي بشكل خفيف فوق حرارة معتدلة. وخففي الحرارة مدة 4 دقائق أو إلى أن ينضج الإجاص قليلاً. أخرجي الإجاص من الشراب وصفيه جيداً.
3. ادهني أشكال العجينة بصفرة البيض، ضعي على أعلى كل منها نصف إجاصة ورشي السكر الأسمر عليها. ضعيها على صينية خبز، واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 15 دقيقة، أو إلى أن تنتفخ العجينة وتصبح محمرةً وتصبح الإجاصات طرية.
4. لتحضير شراب القيقب، ضعي السكر الناعم واللبن وشراب القيقب في وعاء، واخفقيها إلى أن تصبح ناعمة. قدمي هذا الطبق مع كعكة الترتة.

لـ 4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك إتمام هذه الوصفة إلى نهاية الخطوة الثانية، قبل عدة ساعات من تحضير الطبق بأكمله.

كعك الجبنة بالدّراق

peach cheesecake

مدّة الطهي: ٥ دقيقة – مدّة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير الطبقة السفلى، ضعي فتات البسكويت والبندق والزبدة في وعاء، واخلطيها إلى أن تمتزج. ضعي المزيج في وعاء معدني لولبي قطره 20 سنتمتراً. برّديه إلى أن يصبح صلباً.
2. لتحضير الحشوة، ضعي الجبنة الكريمة والسكر والدرّاق في ماكينة خلط طعام. وشغّليها إلى أن تصبح المواد ناعمة. انقلي مزيج الدرّاق إلى وعاء وأضيفي الكريمة، حركي مزيج الجلاتين ولبّ الفاكهة مع مزيج الدرّاق.
3. صبي الحشوة في قالب محضّر، وبرّديها مدة 4 ساعات أو إلى أن تصبح جاهزة. قبل أن تقدميها تماماً، زيّنيها بقطع الدرّاق ولبّ الفاكهة المرغوب فيها.

لـ 8 أشخاص

المقادير

- قطع من الدّراق للتزيين
- لب الفاكهة للتزيين

الطبقة السفلي من البندق

- 125 غ من فتات البسكويت الحلو الكامل
- 170 غ من البندق المقطع المحمّص
- 75 غ من الزبدة المذابة

حشوة الدّراق

- 250 غ من الجبنة الكريمة الطرية
- 2/1 كوب أو ما يعادل 100 غ من السكر الكاستر
- 4 دراقات مقشورة ومقطّعة
- 300 مل من الكريمة
- 4 ملاعق صغيرة من جلاتين مذابة في ملعقتين كبيرتين من الماء الغالي، اتركيها لتبرد
- 3/1 كوب أو ما يعادل 90 مل من لب الفاكهة



نصيحة الطاهي:

إذا لم يتوافر الدرّاق الطازج، يمكن استعمال الدرّاق المجفف المعلّب بدلاً منه.

كعكة جوز الهند بالعليّق الأحمر

coconut raspberry cake

مدّة الطهي: 40 دقيقة – مدّة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير الكعك، ضعي الزبدة والسكر في وعاء، واخفقيهما ليصبحا خفيفين وطريين. أضيفي صفرات البيض، واحدة كل مرة، واخفقي جيداً بعد كل إضافة. أضيفي جوز الهند مع المزيج.
2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر معاً، وأضيفي حليب جوز الهند وخواص الوانيلا. أضيفي مزيج الطحين ومزيج حليب جوز الهند، بالتعاقب إلى مزيج الزبدة. ضعي بياض البيض في وعاء واخفقيه حتى تتكون قمة صلبة. أضيفي هذا إلى المزيج السابق.
3. صبي المزيج في صينيتين مربعتين مزيّتين ومرشوشتين بالطحين، قطر الواحدة 20 سنتمتراً، واخبزي ذلك على درجة حرارة 180 مئوية مدة 35 – 40 دقيقة أو إلى أن تخرج الكعكة من جوانب القالب. اتركي الكعك الذي في الصينيات مدة 5 دقائق قبل أن تقلبيه على مشبك سلكي لكي يبرد.
4. لتحضير الطبق، ضعي ثمر العليق على وجه الكعكة، وهكذا مع بقية الكعك. ادهني وجه وجوانب الكعكة بالكريمة ورشي عليها جوز الهند. ضعي الكعكة لتكون جاهزة للتقديم.
5. لكي تحضري الشراب، ضعي ثمر العليق والسكر الناعم في ماكينة خلط طعام وشغليها لتحصلي على عجينة مهروسة. اضغطي على المزيج في منخل لتخرُج البذور. قدّمي المزيج مهروساً مع الكعك.

يعمل 20 كعكة مستديرة قطر كل واحدة 20 سنتمتراً

نصيحة الطاهي:

يمكن أن تحضري الكعكة قبل يوم من تقديمها، وتضعيها في وعاء محكم الإغلاق. أخرجي الكعكة قبل 4 ساعات من تقديمها. حضري الشراب قبل يوم من ذلك واخزنيه، مغطّىً، في البرّاد.

المقادير

- 200 غ من ثمر العليق الأحمر الطازج أو المثلوج
- كوب ونصف أو ما يعادل 375 غ من الكريمة المخفوقة
- 90 غ من جوز الهند المحمص والمقطع

كعكة جوز الهند

- 185 غ من الزبدة الطرية
- كوب أو ما يعادل 220 غ من سكر الكاسترد
- 4 بيضات، فُصلت صفرتها عن البياض
- 90 غ من جوز الهند المفروم
- 3 أكواب من الطحين المخمّر
- ملعقة صغيرة من البايكنغ باودر
- 4/3 كوب أو ما يعادل 185 مل من حليب جوز الهند
- ملعقة صغيرة من خواص الوانيلا

شراب العليق

- 500 غ من ثمر العليق الأحمر الطازج أو المثلوج
- ملعقتان صغيرتان من السكر الناعم



«بودنغ» الموز الطرية

sticky banana pudding

■□□ مدة الطهي: 75 دقيقة – مدة التحضير: 20 دقيقة



المقادير

- 375 غ من الزبدة الطرية
- 1 و1/2 كوب أو ما يعادل 350 غ من سكر الكاسترد
- 6 بيضات
- 3 أكواب أو ما يعادل 375 غ من الطحين المخمّر
- 1 و1/2 ملعقة صغيرة بيكنغ باودر (خميرة الخبز)
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقة صغيرة من خواص الفانيلا
- 3 ثمرات موز كبيرة مهروسة

صلصة التوفي

- 220 غ من الزبدة
- 1 و1/4 كوب أو ما يعادل 220 غ من السكر الأسمر
- 1 و3/4 كوب أو ما يعادل 440 مل من الكريمة



طريقة التحضير

1. ضعي السكر الكاسترد والزبدة في وعاء، واخفقيهما إلى أن يصبح المزيج خفيفاً وطرياً. أضيفي البيض، واحدة في كل مرة، واخفقي جيداً كلما أضفتِ.
2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر والقرفة. أضيفي مزيج الطحين وروح الوانيللا إلى مزيج الزبدة. حركي الموز مع هذا الخليط.
3. صبيّ الخليط في صينية كعك مستديرة قطرها 25 سنتمتراً، واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية، مدة ساعة، أو إلى أن تنضج عندما يتم فحصها بسيخ.
4. لتحضير الصلصة، ضعي الزبدة والسكر الأسمر في قدر، وحركيهما على نار خفيفة، مدة 10 دقائق أو إلى أن يذوب السكر. ارفعي القدر عن النار وأضيفي القشدة بالتدريج. أرجعي القدر إلى النار ودعي المزيج يغلي على نار خفيفة، محركة، مدة 4 دقائق إلى أن تصبح الصلصة طريّة.

لـ10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

قدمّي البودنغ ساخناً أو دافئاً، مُقسماً إلى مربعات ومعه الصلصة.

كيك شوكولا **ملائكية** بالفاكهة

angels' brownies with fruit

مدّة الطهي: 30 دقيقة – مدّة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير الكيك، انخلي الطحين والبيكنغ باودر ومسحوق الكاكاو، معاً في وعاء. أضيفي السكر واللبن والبيض وخواص الوانيلا والزيت، واخلطيها إلى أن تمتزج (الصورة أ).
2. صبّي المزيج في صينية خَبْز مربعة مغطاة بورقة خبز غير لاصقة، قطرها 20 سنتمتراً (الصورة ب) ثم اخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية مدة 25 – 30 دقيقة أو إلى أن يصبح المزيج متماسكاً.
3. اتركي الكيك يبرد في الصينية، وقطعيه إلى مربعات وقدّميه مع الفاكهة الطازجة واللبن الوانيلا (الصورة ج).

تعمل 16 قطعة

نصيحة الطاهي:

احفظي بقايا الكيك في وعاء محكم الإغلاق في البراد، عدة أيام، وسيصبح لذيذاً في حفلة شاي مسائية أو غداء معلّب.

المقادير

- فاكهة طازجة مقطّعة
- لبن بنكهة الوانيلا قليل الدسم

الكيك الملائكي

- 4/3 كوب أو ما يعادل 90 غ من الطحين
- 2/1 ملعقة صغيرة من البيكنغ باودر
- 2/1 كوب أو ما يعادل 45 غ من مسحوق الكاكاو
- كوب أو ما يعادل 220 غ من السكر الكاستر
- 2/1 كوب أو ما يعادل 10 غ من اللبن بنكهة الوانيلا القليل الدسم
- بيضتان
- ملعقة صغيرة من خواص الوانيلا
- ملعقة صغيرة ونصف من الزيت النباتي


أ


ب


ج

النوغة

الترتوفو nougat tartufo

مدّة الطهي: ٥ دقيقة – مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 200غ من نوغة مقطّعة
- 60غ من بندق محمص ومقطع
- 60غ من لوز محمص ومقطع
- 200غ من شوكولا مقطّع (مرّ أو بالحليب)
- ليتران من المثلوجات بنكهة الفانيلاّ الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 2/1 كوب أو ما يعادل 45غ من جوز الهند المكسّر المحمص

طريقة التحضير

1. ضعي النوغة والبندق واللوز والشوكولا، والمثلوجة والعسل في وعاء، واخلطيها تماماً إلى أن تمتزج.
2. صبي المزيج بالملعقة في 8 قوالب من الألومينيوم، سعة القالب كوب واحد أو ما يعادل 250 مل، مبرّدة وملفوفة بلفافات طعام بلاستيكية، وصفيها في الثلاجة، مدة ساعة واحدة.
3. أخرجي القوالب من الثلاجة وأخرجي المزيج منها. لفّي المثلوجة بجوز الهند. غطّيها وضعيها في الثلاجة إلى حين تقديمها.

لـ8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لتحميص المكسرات، ضعيها في طبقة مفردة على صينية خبز، وأخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية، وذلك مدة 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن تصبح ذهبية اللون. قلّبيها عدة مرات في أثناء التحميص. ضعيها جانباً لكي تبرد.

